

Onze chef verrast u graag met dit menu tijdens de lunch van woensdag tot en met zondag of tijdens het diner op vrijdag & zaterdag. Naast deze menu hebben wij een dagelijks wisselend drie- of viergangen lunchmenu dat aan tafel zal worden voorgesteld.

SAVOURY MENU

Koningskrab

GEKONFIJTE TOMAAT - KOMKOMMER - ALGENKROKANT
King crab, cucumber, avocado, tomato, algae crisp

Zeebaars

KOOLRABI - GEBRAISEERDE VENKEL - CITROENGRAS
Sea bass, kohlrabi, braised fennel, lemongrass

Rog

RAVIOLI TRUFFEL - AARDPEER - PARMEZAANSE KAAS
Rag, truffle ravioli, Jerusalem artichoke, parmesan

Wilde eend

GANZENLEVER - BEULING - GIROLLEN - ZILVERUI
Wild duck, goose liver, blood sausage, girolles, silver onion

Kaasassortiment geaffineerd door "Maggie de Backer"

NOTENBROOD - CHUTNEY
Cheese assortment

KAAS VOOR DESSERT € 16
KAAS IPV DESSERT € 12

Framboos

CHOCOLADE - LAVENDELHONING
Raspberry, chocolate, lavender honey

+ AANGEPASTE WIJNEN
FACULTATIEF DESSERTWIJN : € 10

5 - GANGEN MENU

105

KONINGSKRAB - ZEEBAARS - ROG - EEND - FRAMBOOS

140

Onze menu's zijn per tafel te nemen. Bij eventuele afwijkingen dienen wij voor sommige ingrediënten een supplement aan te rekenen. In onze gerechten kunnen allergenen aanwezig zijn. Indien u een bepaalde intolerantie hebt, gelieve dit te melden aub.